

[First Hit](#)[Previous Doc](#)[Next Doc](#)[Go to Doc#](#)

Generate Collection

Print

L4: Entry 3 of 8

File: JPAB

Feb 5, 1983

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 58020151 A

TITLE: CHEESE FONDUE COMPOSITION

Abstract Text (1):

PURPOSE: To provide a powdery or granular composition which can be made easily into cheese fondue only by dissolving in hot water or milk, and containing at least cheese and powdery or liquid liquor.

[Previous Doc](#)[Next Doc](#)[Go to Doc#](#)

⑬ 日本国特許庁 (JP)

⑭ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭58—20151

⑤ Int. Cl.³
A 23 C 19/09
19/086

識別記号

庁内整理番号
7236—4B
7236—4B

⑬ 公開 昭和58年(1983)2月5日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭ チーズフォンデュ組成物

① 特 願 昭56—115873

② 出 願 昭56(1981)7月25日

⑦ 発 明 者 村上道男
東村山市栄町1—21—5

⑦ 発 明 者 丸山哲彦
東村山市多摩湖町2—3—89

⑦ 発 明 者 関 駈

東村山市多摩湖町4—22—4

⑦ 発 明 者 新久保健
東京都杉並区清水3—15—8

⑦ 発 明 者 山本良郎
東村山市本町2—14—2

① 出 願 人 明治乳業株式会社
東京都中央区京橋2丁目3番6号

明 細 書

1. 発明の名称 チーズフォンデュ組成物

2. 特許請求の範囲

(1) 少なくとも60～95部のチーズと40部以下の固形物を含有することを特徴とする粉状又は顆粒状のチーズフォンデュ組成物。

(2) チーズがナチュラルチーズ又はプロセスチーズの粉末であり、固形物がデキストリンを賦型剤とする粉末固形物であることを特徴とする特許請求の範囲第1項の粉状のチーズフォンデュ組成物。

(3) 組成物がチーズと白ワイン、粉乳の混合物の乾燥物でアルコールを含有することを特徴とする特許請求の範囲第1項の粉状又は顆粒状のチーズフォンデュ組成物。

(4) チーズ粉末と粉末固形物の混合物100部に対し、5～30部の粉乳を混合したことを特徴とする特許請求の範囲第2項の粉状チーズフォンデュ組成物。

3. 発明の詳細な説明

本発明は新規なチーズフォンデュ組成物に関する

るもので、その特徴とするところは、少なくともチーズと粉末固形物又は液体固形物を成分として含み、粉状又は顆粒状にして温湯又は牛乳にとくだけで簡単にチーズフォンデュができる組成物を提供するものである。

チーズフォンデュはスイスの著名な料理として知られ、通常バターに小麦粉を加えて加熱し、これに牛乳を加えてホワイトソースとなし、得られたホワイトソースを加熱しながらエンメンタルチーズや、グリュイエールチーズをチーズおろしでおろして加え、溶融しながら白ぶどう酒やカリシュ酒、ブランデー等を添加して作るもので、食事に献じては、その中にパンの切片をひたし、パンと共に食するものである。

この料理はチーズの代表的料理であるにもかかわらず、調理に非常に手間がかかり、しかも前記チーズは保存性が悪いところから、我が国では一般家庭に殆んど普及しておらず、特殊な料理店でのみ作られているのが実情である。

本発明は上記事情によりなされたもので、簡単

に調造できるチーズフォンデュ組成物を特んと研究を進めた結果、通常のチーズでも酒類と共に加熱溶解したとき風味のよいチーズフォンデュになることに着目し、チーズ60～95部と40部以下の酒類を含む粉状又は塊状のチーズフォンデュ組成物とすることにより解決したもので、調造に際しては脂肪又は牛乳と共に加熱溶解するだけでよく、一度溶解したものは常温近くまで冷えてもやわらかい状態を長く保ち、家庭においても簡単にチーズフォンデュの味を楽しむことができる。従来よりチーズフォンデュの調造方法については種々発表されているが、組成物を溶解しただけでチーズフォンデュとなる発表はなく、本発明者らの発表を以て嚆矢とするものである。

以下本発明の組成物を詳細説明する。

本発明に使用するチーズは、従来公用されていたチーズに限定されることなく、ナチュラルチーズ、プロセスチーズ何れも使用できるもので、特に日本人の嗜好に合ったチェダーチーズやゴーダチーズを使用すると良い。これらのチーズは粉末

としたり、溶解して酒類と合するものであるが、粉末化は噴霧乾燥、ドラム乾燥、又は凍結乾燥して粉末化し、通常水分5多程度で粒度16メッシュ～100メッシュ程度のものが使用される。又溶解使用するときは、そのまま溶解してもよく、或いはクエン酸ナトリウムの如き溶解剤を加えて溶解使用するもので、原料チーズの種類と処理条件に応じて適宜決定する。

上記チーズに添加する酒類としては、粉状のチーズの場合は粉末酒類となるが、溶解チーズの場合は粉末酒類、液体酒類何れも使用でき特に後者を常用するものである。粉末チーズと粉末酒類は単に混合するだけでよく、このとき使用する粉末酒類としては、白ワイン、キルシュ酒、ブランデー等通常チーズフォンデュの製造に使用される酒類の一つ又は二つ以上の混合物にデキストリン、CMC、ゼラチン等の賦形剤を加え温風を送風しながら噴霧乾燥した粉状のものが使用でき、D.E.2～20のデキストリンを前記酒類に溶解し、これをそのまま或いは更に醸造用アルコール、無水

アルコール等を加え噴霧乾燥したものが好適である。

このようにして得た粉末酒は10～40多(重量)のアルコールを含み、前記粉末化したチーズと混合するが、混合割合は原料チーズの種類、性状、及び粉末酒の組成特にアルコール含量の差により異なり、通常前者60～95部(重量、以下同じ)に対し、後者5～40部が使用される。例えば白ワイン、キルシュ酒、ブランデー等の同量をそれぞれ混合し、噴霧乾燥してアルコール含量30多(重量、以下同じ)とした粉末酒では5ないし10部の添加でも充分であるが、白ワインだけを噴霧乾燥した粉末酒ではアルコール分が少ないので10～30部添加する必要がある。一般にアルコール分の多少による嗜好の差は人により相当差のあるものであるが、通常1多以上含有せしめるよう配製しなければならない。今、白ワインにD.E.10のデキストリンを加え、噴霧乾燥して得た粉末酒(アルコール20多)とゴーダチーズの粉末を各種割合で混合し、これを温湯中に溶解

してチーズフォンデュとしての適否試験を行った結果を第1表に示す。

第 1 表

配 合 比		結 果	
粉末チーズ(部)	粉末酒(部)	味	加熱時の組織
40	60	不 良	不 良
60	40	やや悪い	不 良
70	30	良 好	やや悪い
80	20	良 好	良 好
90	10	良 好	良 好
95	5	やや悪い	良 好

即ち、第1表より判明する如く、粉末酒の量が増加し、40部以上の大量になると、チーズの風味が鋭く組織が不均一になる等の欠点がみられ、好ましくないのでさけるべきである。

上記した組成物は粉状を造し、そのまま温湯又は牛乳と共に加熱しチーズフォンデュとしてもよいが、好ましくは、上記組成物100部に対し、5～30部の全脂粉乳あるいは脱脂粉乳を加え粉

解性を良好にしておくといふ。

次に、溶解したチーズと混合する場合は、前記粉末酒よりも液体酒が適し、特に白ワインが最適で、これにブランデー等を混合使用してもよい。実施に際しては、ナチュラルチーズおよびまたはプロセスチーズを加熱溶解し、これに白ワインおよび全脂粉乳又は脱脂粉乳を加え攪拌混合する。次いで噴霧乾燥するか、造粒して真空乾燥し、アルコール分を減留せしめながら水分15%以下の粉状又は顆粒状とする。このため、チーズとワイン、キルシュ酒、ブランデー等の液体酒類及び全脂粉乳又は脱脂粉乳との混合割合はチーズ50～90部に対し、液体酒類5～30部、粉乳5～30部とすることが風味上望ましい。

以上の如くして得た組成物は、アルコールを含み粉状又は顆粒状であるが、必要に応じて醸造用アルコール、無水アルコールを添加し、アルコール分の増加を計ってもよいもので、これらの組成物は、合成樹脂膜、アルミ箔等で密封包装するか、或いは融結等にして密封貯蔵するものである。

対し、前記粉末酒150gを均一に混合し、粉状チーズフォンデュ組成物とした。この組成物100gをとり85gの牛乳を加え、加熱したところ、粘度はチーズフォンデュとして適切で、特有の風味を有するチーズフォンデュとなった。残部の組成物はアルミ箔を張り合わせた袋に入れ密閉して30℃で2ヶ月間保存し、品質を試験した結果、品質の劣化は認められなかった。

実施例 2

ゴーダチーズを傾斜乾燥し、水分約5%の粉末チーズ750gを準備した。粉末酒は、白ワイン(アルコール13%)100g、キルシュ酒(アルコール40%)100g、ブランデー(アルコール40%)100gを混合し、混合酒に200gのD.E.10のデキストリンを溶解後風温120℃で噴霧乾燥し、アルコール30%(重量)を含む粉末酒260gを得た。前記粉末チーズと前記粉末酒150gと、全脂粉乳100gを混合し、チーズフォンデュ組成物とした。この組成物100gをとり60gの温湯(60℃)に溶解したとこ

ろ、分散は極めて良好で、攪拌により粘性を生じ風味のよいチーズフォンデュとなった。この組成物を実施例1と同様に包装し、同様の条件で保存した結果、固化したり風味が劣化することは全くなかった。

本発明の組成物は、一般家庭は勿論のこと営業用として使用しても便利であり、従来のわずらわしい調理から解放されるのである。

以下実施例により説明する。

実施例 1

プロセスチーズを噴霧乾燥して水分約5%の粉末を850g得た。これとは別に白ワイン(アルコール13%)100gと、ブランデー(アルコール40%)100gとを混合し、これに200gのD.E.10のデキストリンを溶解し、噴霧乾燥してアルコール分20%(重量)を含む粉末230gを得た。前記プロセスチーズの粉末850gに

ろ、分散は極めて良好で、攪拌により粘性を生じ風味のよいチーズフォンデュとなった。この組成物を実施例1と同様に包装し、同様の条件で保存した結果、固化したり風味が劣化することは全くなかった。

実施例 3

プロセスチーズ(水分43%;明治乳業製)、600gを90℃で加熱溶解し、これに白ワイン(アルコール13%)200gと脱脂粉乳200gを加え、攪拌混合後5℃まで冷却し、これを真空押し出し造粒機(共和興社製)に供給して造粒と同時に乾燥し、水分約10%のアルコール25%を含む顆粒状のチーズフォンデュ組成物約600gを得た。この60gを45gの牛乳と共に加熱溶解したところ、風味が良好なチーズフォンデュとなった。この顆粒状のチーズフォンデュ組成物は実施例1と同様に保存して風味の劣化はみとめられなかった。

特許出願人 明治乳業株式会社